

ZANUSSI

GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHEN

D

CERAMIC BUILT-IN HOBS

GB

PLACA DE ENCASTRAR VITRO-CERÂMICA

P

PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

F

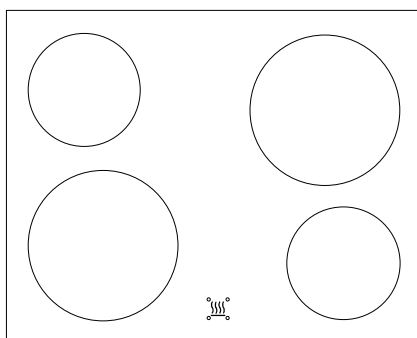
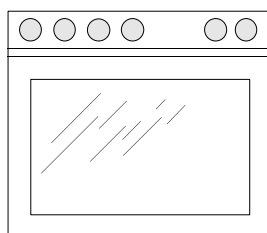
KEERAMISCH KOOKPLATEAU

NL

**ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX
2504-7**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines ZANUSSI-Glas-
keramik-Kochfeldes. Sie haben damit auf Qualität und
Dauerhaftigkeit gesetzt.

Diese Anleitung ermöglicht es Ihnen, Ihr Gerät Schritt
für Schritt kennenzulernen und alle Möglichkeiten opti-
mal auszuschöpfen.



ZGR/ZGRN/ZGRW/ZGRX
2504-7

DELTA

HN / HNW / HNX	422
HN / HNW	423
HM / HMW / HMX	441

mit/with adapter (Art.No. 941 667 541)

HM	491 B / W / N / X
HM	496 B / W / N



Inhaltsverzeichnis

Zur besonderen Beachtung	4
Auspacken und Kontrolle	5
Gerätebeschreibung	5
Technische Daten	5
Bedienungshinweise	6
Richtiges Kochgeschirr	6
Pflege und Reinigung	7
Installation	8
Im Falle eines Defekts	9

Zur besonderen Beachtung



- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen des Glaskeramik-Kochfeldes die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

- Das Gerät muss durch einen konzessionierten Elektroinstallateur angeschlossen werden.

- Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührung mit elektrischen Bauteilen.

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen verursachen schwerwiegende Gefahren für den Benutzer.

- Das Gerät ist nur elektrisch vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.

- Verhindern Sie, dass Kleinkinder das Kochfeld während des Betriebes berühren. Sie sollten grundsätzlich der Kochstelle ferngehalten werden. Kinder können sich auch durch das Herunterziehen von Töpfen und Pfannen verbrennen.

- Die Kochfelder werden nach dem Einschalten schnell heiss. Schalten Sie daher erst ein, wenn Sie ein Kochgefäss aufgesetzt haben. Sie verhindern so auch unnötigen Energieverbrauch.

- Die Restwärmanzeige gibt an, ob eine Kochstelle eingeschaltet bzw. noch heiss ist.

- Benutzen Sie eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes, achten Sie darauf, dass das Kabel des Elektrogerätes nicht mit der heissen Kochstelle in Berührung kommt.

- Benutzen Sie das Glaskeramik-Kochfeld mit Vorsicht als Arbeits- oder Ablagefläche. Es besteht die Gefahr, dass das Ablagegut zu brennen beginnt, wenn versehentlich eingeschaltet wird. Nach der Benutzung als Arbeitsfläche ist eine gründliche Reinigung nötig.

- Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollte das Kochfeld - wegen Brandgefahr - nicht unbeaufsichtigt bleiben.

- Zucker in fester oder flüssiger Form sowie Kunststoff darf nicht auf das heisse Kochfeld gelangen. Beim Erkalten können Risse oder Brüche in der Glaskeramikplatte auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf die heisse Kochstelle gelangt sein, darf auf keinen Fall die Kochstelle ausgeschaltet werden,

sondern die Zucker- oder Kunststoffreste müssen mit einem Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor Verbrennungen.

- Verwenden Sie auf Glaskeramik-Kochfeldern nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.

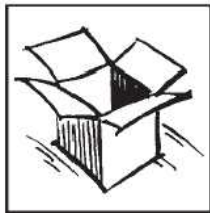
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Vermeiden Sie aber, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen, z.B. durch das Herunterfallen eines Gewürzfläschchen, können in ungünstigen Fällen zu Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikplatte führen.

- Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikplatte ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherung aus oder ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Sie den Kundendienst. Durch defekte Stellen können überkochende Speisen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen.

- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemässer Behandlung übernimmt ZANUSSI keine Haftung.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf!

Auspacken und Kontrolle

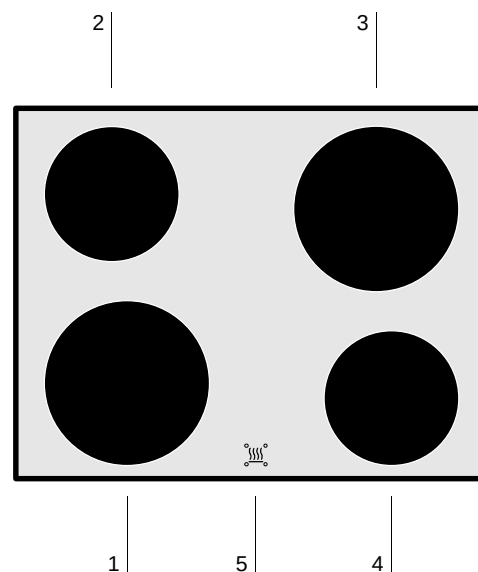


Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. Transportschäden! Bei Schäden am Gerät umgehend vor dem Anschliessen die Lieferfirma verständigen.
Verpackungsmaterial immer ordnungsgemäss entsorgen.

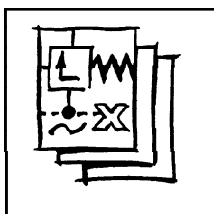
Gerätebeschreibung

ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX 2504-7

- | | | |
|---------------------|----------|--------|
| 1. Kochzone | Ø 180 mm | 1700 W |
| 2. Kochzone | Ø 145 mm | 1200 W |
| 3. Kochzone | Ø 180 mm | 1700 W |
| 4. Kochzone | Ø 145 mm | 1200 W |
| 5. Restwärmeanzeige | | |



Technische Daten



Aussenmasse: Länge : 570 mm
Breite : 500 mm
Höhe : 42 mm

Ausschnittmasse: Länge : 560 mm
Breite : 490 mm

Spannung : 230 V ~ 50 Hz
Anschlusswert : 5.8 kW

Leistungsschilder

Typ KEE2 006	ZGR 2504-7	Prod.No. 941 591 667
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRN 2504-7	Prod.No. 941 591 668
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRW 2504-7	Prod.No. 941 591 669
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRX 2504-7	Prod.No. 941 591 670
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Bedienung



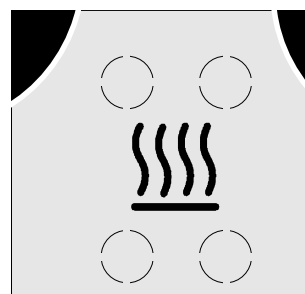
Kochzonen

Die Kochzonen sind durch entsprechende Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet. Die Bedienung der Kochzonen ist im dazugehörigen Schaltkasten oder Einbauherd untergebracht und auch dort beschrieben.

Die Durchmesser der Kochzonen entsprechen den Auflageflächen der im Handel üblicherweise erhältlichen Pfannen.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn an der Oberfläche der entsprechenden Kochzone eine Temperatur auftritt, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes erlischt diese Lampe erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht (bei 60° C). Die Restwärme der Kochzone sollte zum Fertigkochen oder Warmhalten von Speisen genutzt werden.



Richtiges Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochfelder gibt es speziell getestetes Koch-/Bratgeschirr. Beachten Sie die Deklaration der Hersteller.

Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen hinterlassen, welche nicht mehr entfernt werden können. Besondere Vorsicht ist bei Emaillepfannen geboten. Vermeiden Sie das Leerkochen dieser Art von Kochgeschirr, da der Topfboden so beschädigt werden kann, dass er beim Verschieben Kratzer erzeugt.

Beachten Sie folgende Hinweise für einen optimalen Energieverbrauch, für eine optimale Kochzeit sowie auch um zu verhindern, dass Überkochendes auf der Kochstelle festbrennen kann:

Topfboden

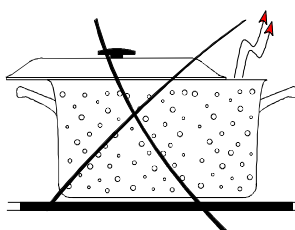
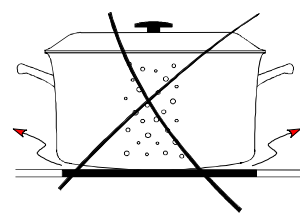
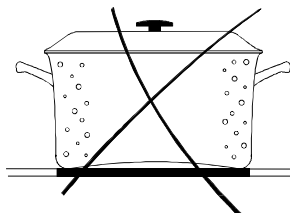
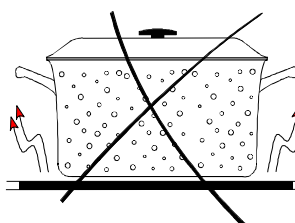
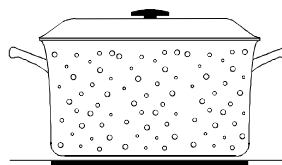
- Das Koch-/Bratgeschirr soll einen stabilen ebenen Topfboden haben. Ein Topfboden mit Rändern und Graten wirkt kratzend und scheuernd auf der Glaskeramik! Verlangen Sie Elektrogeschirr.

Topfgrösse

- Die Auflagefläche von Töpfen oder Pfannen soll im Durchmesser möglichst genau der Kochstelle entsprechen.

Topfdeckel

- Ein Deckel auf dem Topf verhindert, dass die Wärme entweicht, verkürzt die Aufheizzeiten und reduziert den Energieverbrauch.



Pflege und Reinigung



Zum Reinigen der Glaskeramik gelten die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen. Auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuersand und Schwämme mit kratzender Oberfläche verwenden.

Reinigen nach jedem Benutzen

- **Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch **ohne** Reinigungsmittel abwischen. Beim Verwenden von Spülmittel können bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer beim ersten Reinigen und auch nicht mit einem Spezial-Reiniger entfernen.
- **Festhaftende Verschmutzungen** mit einem Klingenschaber entfernen. Danach mit einem feuchten Tuch die Kochfläche abwischen.

Flecken entfernen

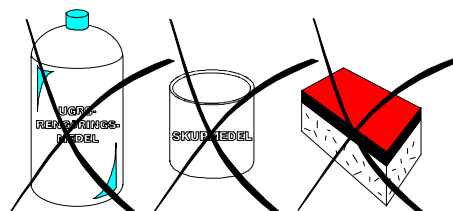
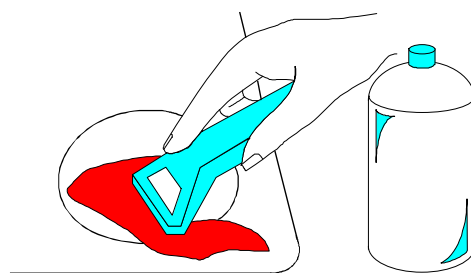
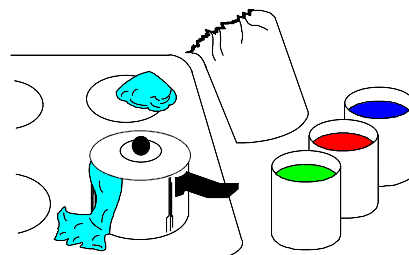
- **Helle perlmuttfarbene Flecken (Aluminium-Rückstände)** können Sie auf dem abgekühlten Kochfeld mit einem Spezial-Reinigungsmittel entfernen. Kalkrückstände (durch überkochendes Wasser) können Sie mit Essig oder einem Spezial-Reinigungsmittel beseitigen.
- **Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoff oder Alufolie darf** das betreffende Kochfeld **nicht** ausgeschaltet werden! Schaben Sie sofort die Reste mit einem Klingenschaber gründlich von der heißen Kochstelle. Nach dem Entfernen der Verschmutzung kann die Kochstelle ausgeschaltet werden und im erkalteten Zustand mit einem Spezial-Reinigungsmittel nachgereinigt werden.

Die erwähnten Reinigungsmittel gibt es in Warenhäusern, Elektro-Fachgeschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios. Klingenschaber erhalten Sie in Hobby- und Baumärkten sowie in Malerbedarfsgeschäften.

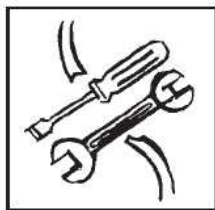
Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht auf die heiße Kochstelle auf. Am besten ist es, die Reinigungsmittel antrocknen zu lassen und feucht abzureiben.

Sollten Reinigungsmittelreste vorhanden sein, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch vor dem Wiederaufheizen ab. Sie können sonst ätzend wirken.

Bei unsachgemäßer Behandlung der Glaskeramik-Kochfläche übernehmen wir keine Haftung !



Installation



- Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass bzw. nach Schablone ausschneiden (genau Anrisslinie sägen).

- Dichtung auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen (siehe Detail A).

- Glaskeramik-Kochfeld in Ausschnitt einlegen und zentrieren.

Befestigung nach Abb. 1

- Laschen gegen die Arbeitsplattenunterseite spannen.
- Mittels eines Schraubendrehers oder Kreuzschlitzschraubendrehers Spannelemente von der Mitte ausgehend diagonal versetzt gleichmässig stark anziehen, bis der Einbaurand sauber auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- Zu starkes Anziehen vermeiden!
- Keine Elektro- oder Luftschrauber ohne einstellbare Rutschkupplung verwenden (Einstellwert 1-1.1 Nm).

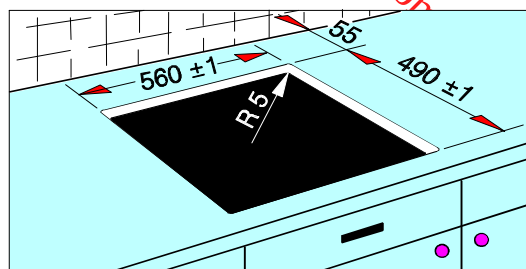
Der Einbau des Schaltkastens oder des Kochherdes erfolgt nach separater Anleitung. Damit das Gerät keinen Schaden nimmt, dürfen nur solche Schalter-kästen an die Kochfelder angeschlossen werden, die vom Hersteller für diese Kochfelder freigegeben wurden.

Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und den sich darunter befindlichen Möbelteilen muss mindestens **20 mm** betragen (Abb.2).

Der Anschluss des Glaskeramik-Kochfeldes darf nur von einer geschulten Fachkraft durchgeführt werden. Der Berührungsschutz muss durch den ordnungsgemässen Einbau des Gerätes sichergestellt sein.

- Achtung:**
- Sind Reparaturen auszuführen, muss das Gerät **spannungsfrei** sein.
 - Sobald ein **Riss in der Oberfläche** sichtbar wird, ist das Gerät vom **Versorgungsnetz zu trennen**.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.



Detail A

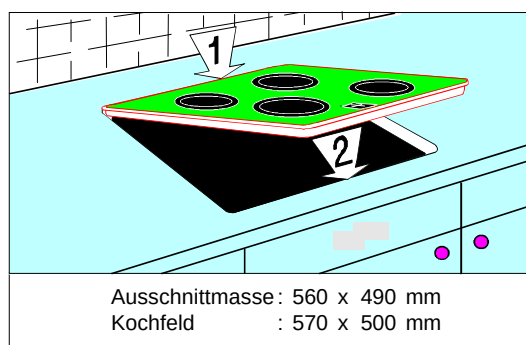
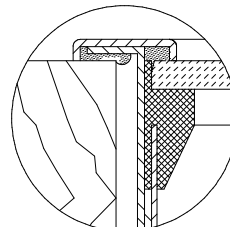


Abb.1

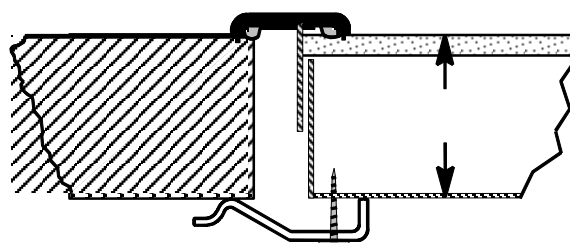
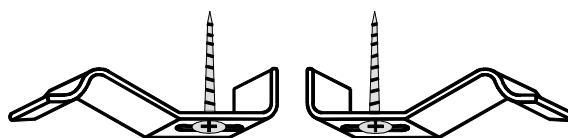
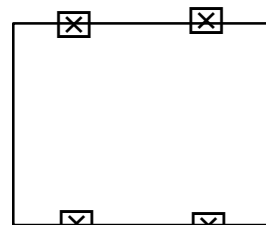
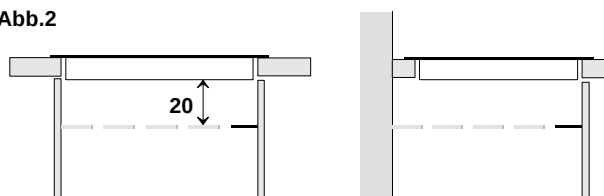


Abb.2



Im Falle eines Defekts

- Die Kochstelle wird nach dem Einschalten nicht heiss.
=> Prüfen Sie, ob die Sicherung der Hausinstallation herausgedreht ist.
- Beim Aufheizen ist ein Brummton zu hören.
=> Das ist keine Störung. Beim zunehmenden Aufheizen verschwindet er wieder.
- Farbliche Veränderungen des Kochfeldes treten auf.
=> Dies sind keine Veränderungen des Materials, sondern eingebrannte und nicht regelmässig entfernte Rückstände. Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Haltbarkeit der Glaskeramik.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig gehandhabt wurde, sowie dass alle Sicherungen in Ordnung sind.

Achtung!

Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik ist das Kochfeld **sofort** auszuschalten und **vom Netz zu trennen**. Drehen Sie dafür die Sicherung heraus oder ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wichtig!

Geben Sie bei der Störungsmeldung folgende Daten an:

- Typ
- Bezeichnung
- Prod.Nr.

Diese Angaben finden Sie auf den Leistungsschildern im Kapitel "Technische Daten" auf Seite 5.

Technische Änderungen vorbehalten.

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher, die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es bei einem Vertragshändler in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach deren Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb einer angemessenen Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.

4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

**Deutschland: AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb ZANUSSI
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg**

Kundendienst und Servicestellen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Unser Werkskundendienst für die Marken AEG, Electrolux, Juno und Zanker ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (Deutsche Telekom EUR 0,09 / Minute)

oder unter der Telefax-Nummer

0180 580 41 41 (Deutsche Telekom EUR 0,12 / Minute)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 (Deutsche Telekom EUR 0,12 / Minute) auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

01099	Dresden - Industriegelände	W.-Hartmann-Straße 4	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
01445	Radebeul	Waldstraße 9	Link & Stöcklein	Service-Partner
04299	Leipzig	Holzhäuser Straße 120	U. Wirsing	Service-Partner
04357	Leipzig	Wilhelm-Busch-Straße 38	K. Landgraf	Service-Partner
07548	Gera	Südstraße 11	P. Giegold GmbH	Service-Partner
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
16866	Kyritz	Hamburger Straße 31	H. Schuhmacher	Service-Partner
18069	Rostock	Gewerbestraße 1	A. Polkow	Service-Partner
24113	Kiel	von-der-Goltz-Allee 2	Axel Capell	Service-Partner
25770	Hemmingstedt	Kösliner Straße 18	D. Stübner	Service-Partner
27721	Ritterhude	Stader Landstraße 4	R. Langkusch	Service-Partner
28207	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3	Zessin & Hirsch	Service-Partner
30176	Hannover	Wiesenaue Straße 13	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 5	R. Buntrock	Service-Partner
35745	Herborn-Burg	Junostraße 1	Nickel-Naumann GmbH	Service-Partner
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
46562	Voerde	Friedrich-Wilhelm-Straße 22	F. Häsel	Service-Partner
48165	Münster	Zum Kaiserbusch 1	Pohl & Vennenkötter	Service-Partner
49084	Osnabrück	Pferdestraße 23	H.-O. Brill	Service-Partner
52068	Aachen	Auf der Hüls 197	Th. Gillissen e.K.	Service-Partner
56068	Koblenz	Rheinstraße 17	F.J. Germann	Service-Partner
56070	Koblenz	Züchnerstraße 2a	H. Dunkel	Service-Partner
57076	Siegen	Weidenauer Straße 239	T. Pitthan GmbH	Service-Partner
59071	Hamm	Ostwhenmarstraße 1	H. Wolf	Service-Partner
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
66115	Saarbrücken-Malstatt	Ludwigstraße 55-57	Elektro-Reinert GmbH	Service-Partner
67663	Kaiserslautern	Pariser Straße 200	Hausgeräte-Kundendienst K. M. H.	Service-Partner
71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
74743	Seckach	Bergstraße 9F	R. Hübner	Service-Partner
76185	Karlsruhe-Mühlburg	Neureuther Straße 5-7	A. Gesquier	Service-Partner
78054	Villingen-Schwenningen	Alleenstraße 28/1	F. Bareiß	Service-Partner
79108	Freiburg	Tullastraße 84	P. Mangold GmbH	Service-Partner
82401	Rottenbuch	Solder 13	K.-H. Langguth	Service-Partner

84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32	H. Westner	Service-Partner
85598	Baldham / Vaterstetten	Neue Poststraße 23	P. Nusko	Service-Partner
86159	Augsburg	Piccardstraße 15a	H. Winkler	Service-Partner
87437	Kempten	Brodkorbweg 22	A. Herb	Service-Partner
88213	Ravensburg	Henri-Dunant-Straße 6	Erich Strobel	Service-Partner
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
92260	Ammerthal	Nikolausstraße 2	J. Schöbel	Service-Partner
93059	Regensburg	Im Gewerbepark B54	Elektro-Zirngibl GmbH	Service-Partner
94032	Passau	Kühberg 1	Elektro-Stemplinger	Service-Partner
94256	Drachselsried	Grafenried 2	M. Fritz	Service-Partner
95038	Hof	Pinzigweg 49	P. Giegold GmbH	Service-Partner
97078	Würzburg	Versbacher Straße 22a	J. Götz	Service-Partner
99085	Erfurt	Liebknechtstraße 16a	Jens Warias G.b.R	Service-Partner

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	Groß Klessow	06896	Wittenberg-Reinsdorf	15517	Fürstenwalde
16515	Oranienburg	17039	Ihlenfeld	18069	Rostock
19057	Schwerin	24354	Rieseby	25980	Westerland/Sylt
26639	Wiesmoor	27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach	36043	Fulda
39114	Magdeburg	49377	Vechta	63906	Erlenbach
78244	Bietingen	87549	Rettenberg	99819	Ettenhausen

Kundendienst und Servicestellen in Österreich

Unsere Kundendienststellen und Partner

Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi und Zoppas.

	Telefon	Telefax
Zentrale Kundendienst Wien Electrolux Hausgeräte GmbH 1230 Wien, Herziggasse 9	Tel. Reparaturannahme Tel. Ersatzteile Hotline Internet: kundendienst@electrolux.co.at	01/86640-330 01/86640-315 01/86640-399 01/86640-300
Kundendienststelle Linz Hausgeräte Kundendienst GmbH 4030 Linz, Winetzhammerstraße 8		0732/383031 0732/383031-23
Kundendienststelle Salzburg Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG 5020 Salzburg, Gnigler Straße 18		0662/872714 0662/872714
Kundendienststelle Innsbruck BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH 6020 Innsbruck, Amraser Straße 118		0512/392153 0512/392153-29
Kundendienststelle Graz A. Hell - Hausgeräteservice 8020 Graz, Asperngasse 2		0316/572615 0316/572615-30
Kundendienststelle Klagenfurt Elektroservice H. Schneider 9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189		0463/29993 0463/29993-4

Downloaded from www.vandenborre.be



Dear customer

(GB)

We congratulate you on choosing a ceramic hob of ZANUSSI. Thus you chose quality, innovation and durability. These operating and assembly instructions will allow you to become acquainted with the appliance and to do everything within its possibilities.



Content

Please note in particular	16
Unpacking and control	17
Description of appliances	17
Technical data	17
Operating your hob	18
Cooking equipment	18
Maintenance	19
Installation	20
What to do in case of a defect	21

Please note in particular

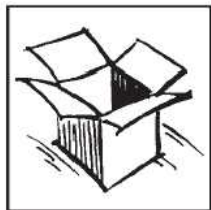


- Before using the hob for the first time, read the operating and assembly instructions carefully. You protect yourself and avoid damage of your appliance.

- The appliance must be installed by a qualified electrician.
- Use the hob only upon its installation. This protects you from touching electric parts.
- Repairs of electric appliances must be undertaken by qualified electricians only. Improper repairs can cause serious harm and danger for the user.
- The appliance is only disconnected from the mains when the fuse is turned off or the mains connection is interrupted.
- Prevent little children from touching the cook top when in use. Children also can burn themselves by pulling pans or pots off the hob.
- The cooking zones heat up quickly when they are turned on. Turn them on only when you have placed a cooking pan onto the cooking area.
- The residual heat indicator lights up to show if a cooking zone is still running resp. is still hot.
- If you use a socket close to the hob, take care that the cable of the appliance does not touch the hot surface of the hob.
- Be careful by using the hob as a working-table or when depositing items on the hob's surface. The items you place on the hob could easily catch fire when turning on the hob accidentally. Afterwards the hob should be cleaned thoroughly.
- Never leave the hob unattended when working with oil and fats because of the danger of fire.
- Sugar (solid or liquid) should never get onto the hot surface of the hob. Also, never use plastic or aluminium foil dishes. They melt at high temperatures and can cause fissures and cracks when the hob cools down. Spills of sugar or melted plastic or aluminium material must be removed while the hob is still warm and before the remains have set. Scrape off the remains of sugar or plastic with a scraper. Protect your hands.
- Use only pans with flat bases without rough edges to avoid remaining scratches.
- The ceramic hob surface is resistant to extreme temperatures. Neither cold nor heat can harm it. Avoid to drop anything on the hob. Punctiform impacts, e.g. by the fall of a salt shaker, can cause fissures and cracks.
- If any cracks appear on the hob surface, the hob has to be switched off immediately. Disconnect the appliance from the mains and inform the service department. A defective hob surface allows overboiling food to penetrate and the contact with live parts.
- ZANUSSI declines any liability should the appliance be used improperly and the safety measures not be observed. Please note the maintenance and cleaning instructions carefully.
- Using other hobs than those of ZANUSSI-Brand excludes any liability.

Keep these operating and assembly instructions!

Unpacking and control

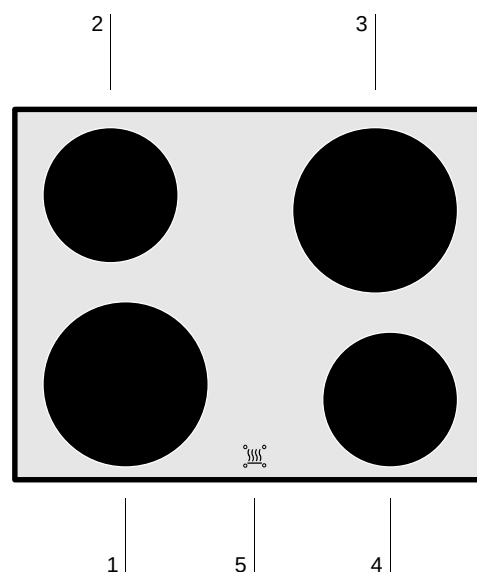


Please examine the appliance for any damage sustained during transportation! If the appliance is damaged please immediately inform the forwarding company before the appliance is connected. The packing material should be disposed properly.

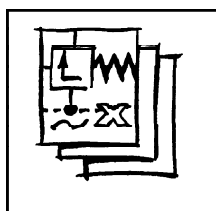
Description of the appliance

ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX 2504-7

- | | | | |
|----------------------------|---|--------|--------|
| 1) Cooking zone | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 2) Cooking zone | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 3) Cooking zone | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 4) Cooking zone | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 5) Residual heat indicator | | | |



Technical data



hob dimensions: length : 570 mm
width : 500 mm
height : 42 mm

cutout dimensions: length : 560 mm
width : 490 mm

voltage : 230 V ~ 50 Hz
total power : 5.8 kW

Rating plates

Typ KEE2 006	ZGR 2504-7	Prod.No. 941 591 667
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRN 2504-7	Prod.No. 941 591 668
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRW 2504-7	Prod.No. 941 591 669
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRX 2504-7	Prod.No. 941 591 670
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Operating your hob



Cooking zones

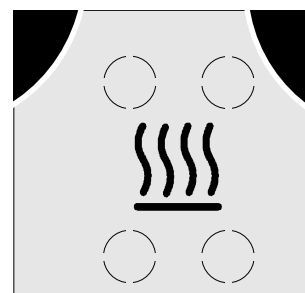
The cooking zones are clearly marked on the ceramic surface. They are operated by the corresponding switch box or built-in oven. The dimensions of the cooking zones are such that they accommodate standard sized saucepans.

Residual heat indicator

Each cooking zone is related to one indicator. The warning lamp lights up when the surface of the corresponding cooking zone reaches a temperature which could cause burning.

This lamp remains lit after the heated-up area has been switched off as long as the residual heat of the corresponding cooking surface can cause burnings. The light will only extinguish when there is no more danger (temperature below 50°C).

The remaining heat should be used to get food ready-cooked or keep food warm.



Cooking equipment

Specially tested cooking pans for ceramic hobs exist. Pay attention to the declaration of the manufacturer.

Cooking pans with aluminium or copper bottoms can cause metallic discolouration that can not be removed anymore. Be especially careful in using enamel pans. Avoid the heating-up of empty pans since their base could be damaged in a way which can cause scratches when removed on the hob's surface.

The following advice should be considered to achieve an optimal energy consumption and cooking time as well as to avoid that overboiling food can be burnt onto the cooking zones.

- **Bottom of pans**

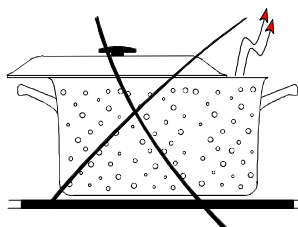
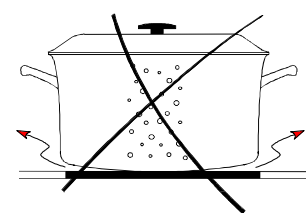
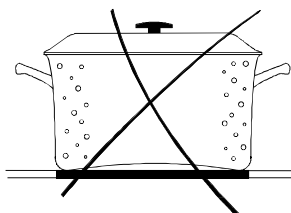
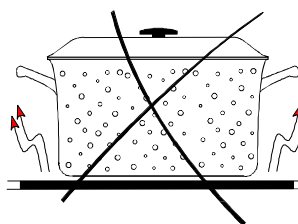
Cooking and frying pans should have a flat and solid base. A base with rough edges can scratch and leave abrasion marks on the ceramic surface! Ask for electric cooking pans.

- **Size of pans**

Pan or pot diameters should correspond to the diameter of the cooking zone.

- **Lid of pans**

A lid prevents heat to escape, shortens the heating-up time and reduces the energy consumption.



Maintenance



The maintenance remains the same for glass and ceramic hobs. Never use aggressive detergents or scouring powder and sponges with abrasive surfaces.

Cleaning after each use

- **Slight, not burnt soiling** has to be wiped off with a damp cloth **without** using detergents. The use of detergents may lead to discolouring. These heavy stains can not be wiped off easily by the first attempt and sometimes not even with a special detergent.

- **Burnt soiling** has to be removed with a scraper. Afterwards wipe off the ceramic hob with a damp cloth.

Stain removal

- **Light metallic stains (aluminium remains)** can be removed from the cooled down cooking zone with a special detergent. Calcareous deposits (caused by overboiling water) can be removed with vinegar or a special detergent.

- **Removal of sugar, sugar-containing food, plastic objects or kitchen foil**

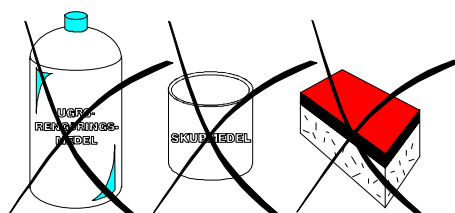
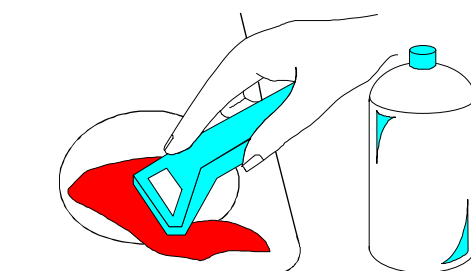
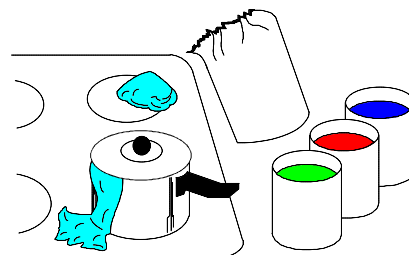
The cooking zone involved must not be turned off! The remains have to be scraped off the hot cooking zone immediately with a scraper. The cooking zone can be switched off after the removal of the soiling. It may be cleaned with a special detergent after it has cooled down.

- The mentioned detergents are available in supermarkets, electrical shops, drug stores, grocery stores and kitchen studios.

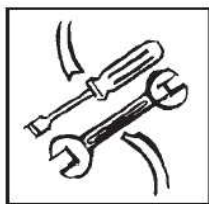
Scrapers are available in craft shops and department stores as well as in decoration stores.

- Do not apply detergents on hot cooking zones. Best is to let the detergent dry on the surface and to wipe it off with a damp cloth. If there are remains of cleaning agents wipe them off before you turn on the heat again. Remains could corrode.

ZANUSSI declines any liability should the appliance be used improperly and the safety measures not be observed.



Installation



- Cut out worktop to prescribed measurements of templates (saw exactly along the scribing).
- Check seal for perfect fit and overall cover (see detail A).
- Lower the ceramic hob into place and align correctly.

Fastening according to Fig. 1

- Tighten bracket against the underside of the worktop.
- Using a standard or Phillips screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonally until the built-in rim is tight on the worktop.
- Do not overtighten!
- Do not use an electric or pneumatic screwdriver without an adjustable safety clutch (pos. 1-1.1 Nm).

The installation of the control box or the oven will be carried out according to separate instructions. In order not to damage the appliance, the hob may only be connected to control boxes which are approved by the supplier of the ceramic hob.

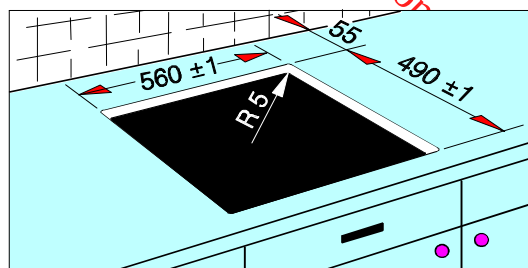
The distance between the underside of the hob and the furniture underneath must be at least **20 mm** (see fig.2).

The electrical connection of the ceramic hob should only be carried out by a trained technician. The protection against accidental contact must be ensured by proper installation.

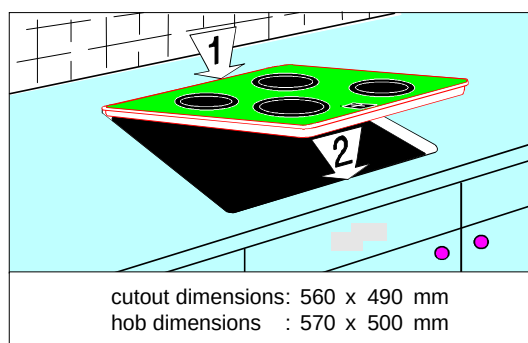
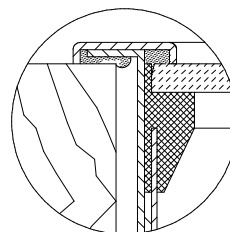
Attention:

- If there are any repairs to be effected, the appliance must be non-tensioned (e.g. by unscrewing the fuse).
- As soon as a crack is visible in the top, the appliance has to be disconnected from the mains.

In terms of fire protection, the appliance conforms to type Y (IEC 335-2-6). Only appliances of this type may be installed to cupboards or walls.



detail A



cutout dimensions: 560 x 490 mm
hob dimensions : 570 x 500 mm

Fig.1

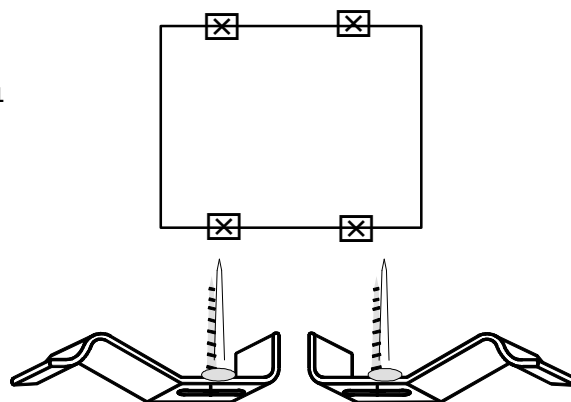
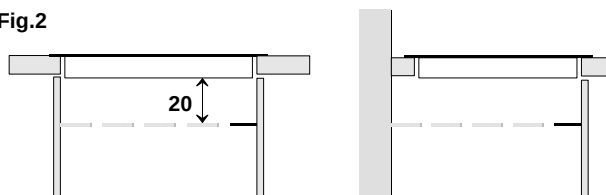


Fig.2



What to do in case of a defect

You are able to clear the following defects:

- When the cooking zone does not heat up after you switched it on?
=> Make sure that the fuse is turned on.
- You hear a buzzing when you heat up a zone?
=> This is no defect. It stops with increasing heat.
- Discolouring of a cooking zone?
=> This is not a change in the material but burnt and not removed food remains. They do not affect the function and the durability of the ceramic hob.

Before calling the customer service make sure that the hob was operated correctly and the fuse is not blown out.

Repairs on electrical appliances must be undertaken by qualified electricians only. Improper repairs can cause serious harm and danger for users. The appliance is only disconnected from the mains when the fuse is turned off or the mains connection is interrupted

Attention!

If any fissures or cracks appear on the hob's surface the hob has to be **switched off immediately**. Disconnect the appliance from the mains and inform the service department.

Important!

Following details are necessary for the service department:

- type
- model
- product-no.

You will find these details under "Technical data", page 17, on the rating plates.

Technical changes are subject to modification.

Parabéns por ter escolhido uma placa de encastrar vitro-cerâmica da ZANUSSI. Deste modo a sua escolha centrou-se na qualidade, inovação e durabilidade. Estas instruções para a montagem e funcionamento vão facultar-lhe o conhecimento do seu aparelho e possibilitar-lhe retirar dele todo o seu rendimento.

Downloaded from www.vandenborre.be

Índice

Informação importante	24
Desembalagem e inspecção	25
Descrição do aparelho	25
Dados técnicos	25
Instruções de funcionamento	26
Utensílios de cozinha	26
Manutenção	27
Instalação	28
Que fazer em caso de anomalia	29

Informação importante



- Antes de proceder ao arranque do aparelho, leia cuidadosamente as instruções de montagem e de funcionamento.

Deste modo protege-se a si e ao seu aparelho.

- O aparelho deve ser instalado por um electricista devidamente qualificado para o fazer.

- A placa vitro-cerâmica só deve ser utilizada após a sua instalação. Deste modo protege-se de, acidentalmente, tocar componentes eléctricos.

- As reparações em aparelhos eléctricos apenas devem ser executadas por electricistas qualificados. As reparações mal executadas podem provocar avarias no equipamento e danos físicos para o utilizador.

- O aparelho só está desligado quando o disjuntor é desarmado ou quando a ligação à rede é interrompida.

- Mantenha as crianças afastadas da placa durante a sua utilização.

As crianças também se podem queimar se entornarem tachos e panelas que estejam sobre a placa.

- Os focos aquecem rapidamente após terem sido ligados. Só devem ser ligados depois de ter sido colocado o utensílio sobre a zona de calor.

- A luz indicadora de calor residual acende-se para avisar que um dos focos ainda está ligado ou ainda está quente.

- No caso de utilizar uma tomada de corrente situada perto da placa, certifique-se que o cabo de alimentação não toca a superfície quente da placa.

- Não deve utilizar a placa como superfície de trabalho nem para colocar objectos. Os objectos que colocar em cima ou perto da placa podem derreter ou incendiar-se no caso da placa ser ligada inadvertidamente. Após uma situação destas, a placa deve ser cuidadosamente limpa.

- Nunca abandone a placa quando estiver a cozinhar alimentos com óleo ou outro tipo de gorduras. O risco de incêndio existe e é bastante grande.

- O açúcar (sólido ou líquido) nunca deve entrar em contacto com a superfície vitro-cerâmica quente. Nunca utilize formas ou pratos em plástico ou folha de alumínio. Estes produtos derretem a alta temperatura havendo o risco de provocarem estaladelas ou fissuras na superfície vitro-cerâmica durante o arrefecimento. O açúcar derramado, o plástico ou alumínio derretidos devem ser retirados quando a placa ainda estiver

quente e antes de se dar a solidificação. Raspe estes produtos com o raspador especial fornecido. Proteja as suas mãos.

- Apenas deve utilizar utensílios de cozinha de fundo plano e sem rugosidades, a fim de evitar riscos profundos sobre a superfície.

- A superfície da placa vitro-cerâmica é extremamente resistente às altas temperaturas. Nem o calor nem o frio afectam a superfície. Evite deixar cair, seja o que for, sobre a superfície vitro-cerâmica. Um choque pontual de um objecto pontegudo como por exemplo, a queda de um saleiro, pode provocar uma fenda, ou uma quebra, no vidro.

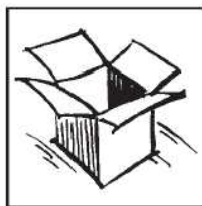
- Se aparecerem fissuras ou estaladelas na superfície vitro-cerâmica a placa deve ser desligada de imediato. Desligue a placa da tomada de corrente e informe o Serviço de Assistência Técnica. Numa placa com a superfície danificada qualquer fervura que transborde pode penetrar nas fissuras e entrar em contacto com componentes sob tensão eléctrica.

- A ZANUSSI declina qualquer responsabilidade caso o aparelho seja utilizado incorrectamente e não sejam observadas as regras de segurança. É importante que as instruções de limpeza e manutenção sejam seguidas cuidadosamente.

- A utilização desta placa ZANUSSI, em combinação com fornos de qualquer outra marca, decorre por conta e risco do utilizador. qualquer responsabilidade.

Guarde e mantenha este livrete de instruções de operação e montagem!

Desembalagem e inspecção

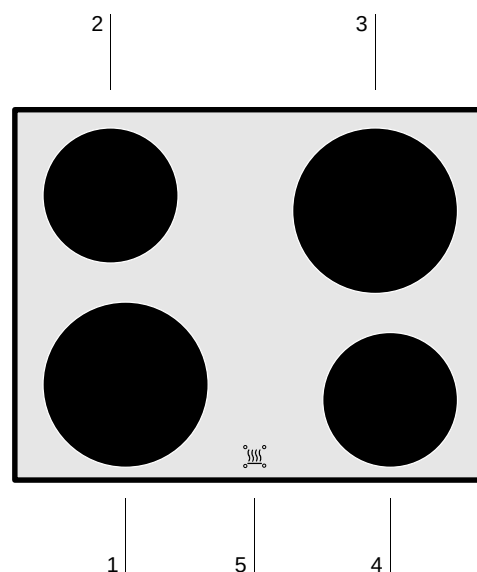


Verifique se aparelho foi danificado no transporte! Se houver danos a reclamar, informe, imediatamente e antes da instalação, o seu vendedor.

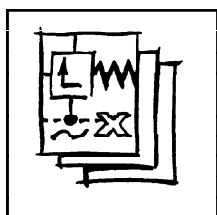
A embalagem deve ser destruída de acordo com as regras de defesa do meio ambiente.

ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX 2504-7

- 1) Foco de irradiação Ø 180 mm. 1700 W
- 2) Foco de irradiação Ø 145 mm. 1200 W
- 3) Foco de irradiação Ø 180 mm. 1700 W
- 4) Foco de irradiação Ø 145 mm. 1200 W
- 5) Luzes avisadoras de calor residual



Dados técnicos



Dimensões do aparelho: Comprimento : 570 mm.
Profundidade : 500 mm.
Altura : 44 mm.

Dimensões do corte: Comprimento : 560 mm.
Profundidade : 490 mm.

Voltagem : 230 V ~ 50 Hz
Potência total : 5.8 kW

Placas sinaléticas

Typ KEE2 006	ZGR 2504-7	Prod.No. 941 591 667
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRN 2504-7	Prod.No. 941 591 668
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRW 2504-7	Prod.No. 941 591 669
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRX 2504-7	Prod.No. 941 591 670
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Operating your hob

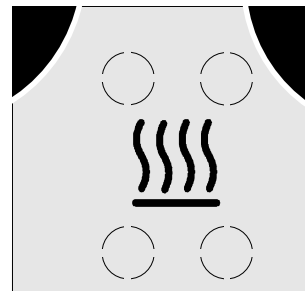


Focos de irradiação

Os focos de irradiação destinados a cozinhar estão nitidamente marcadas sobre a superfície vitro-cerâmica da sua placa. O seu funcionamento é regulado pelo manípulo correspondente ou através do painel de comandos do seu forno de encastrar. A dimensão dos focos foi estudada de modo a poder receber utensílios de cozinha de dimensões convencionais.

Indicador de calor residual

- Cada foco tem o seu indicador correspondente. O indicador acende-se quando a superfície do respectivo foco atinge uma temperatura que possa provocar queimaduras. Esta luz continua acesa mesmo depois do foco ter sido desligado, enquanto o calor residual do foco correspondente poder provocar queimaduras. A luz só se apaga quando esse risco desaparecer (temperatura 50°C). O calor residual deve aproveitado para manter quentes alimentos já cozinhados.



Utensílios de cozinha

Existem recipientes que foram especialmente concebidos e testados para as placas vitro-cerâmicas. Preste a máxima atenção às instruções do fabricante.

Os recipientes com fundo em alumínio ou em cobre não são aconselhados pois podem provocar uma alteração na cor da placa, alteração essa que é impossível, fazer desaparecer. Tenha os maiores cuidados ao utilizar recipientes em esmalte. Evite aquecer recipientes vazios pois o seu fundo pode ficar danificado de modo a provocar riscos quando movimentado sobre a superfície vitro-cerâmica.

A seguinte recomendação deve ser seguida para se conseguirem os melhores resultados quanto a consumo de energia bem como tempos de confecção e também para evitar que derrames provocados por fervuras descontroladas se queiem sobre a superfície vitro-cerâmica.

• Fundo dos recipientes

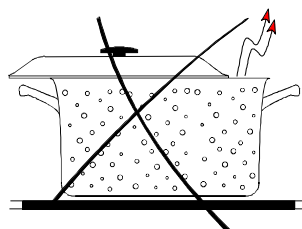
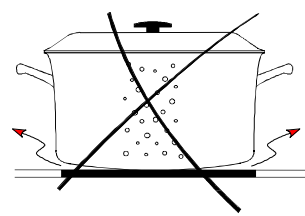
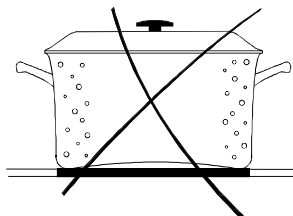
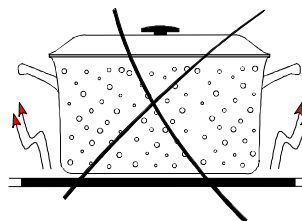
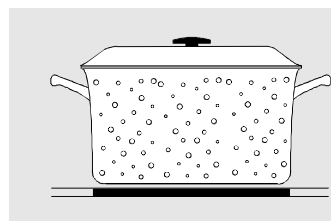
Os tachos, panelas e frigideiras devem ter um fundo plano e robusto. Um fundo com arestas vivas pode riscar e raspar irremediavelmente a superfície vitro-cerâmica! Utilize recipientes para o funcionamento em placas eléctricas.

• Diâmetro

O diâmetro do recipiente deve corresponder ao do foco sobre o qual assenta.

• Tampas dos recipientes

A tampa deve dificultar a fuga de calor, reduzindo consequentemente os tempos de confecção o que obviamente resulta em poupanças de energia.





Nunca devem ser utilizados detergentes agressivos ou em pó nem esponjas com esfregões abrasivos para proceder à limpeza da superfície vitro-cerâmica.

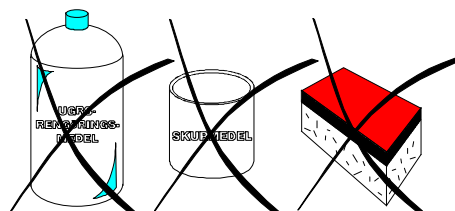
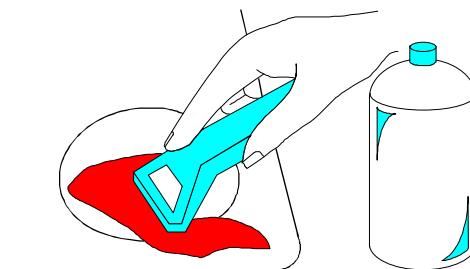
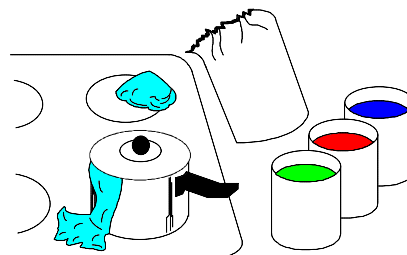
Limpeza após cada utilização

- **Sujidade não queimada** deve ser limpa com um pano húmido sem utilizar detergentes. A utilização de detergentes pode provocar descolorações. Estas marcas profundas não são de limpeza fácil à primeira tentativa nem por vezes utilizando um detergente especial.
- **Sujidade queimada** tem de ser retirada utilizando um raspador especial. Em seguida limpe a superfície vitro-cerâmica com um pano húmido.

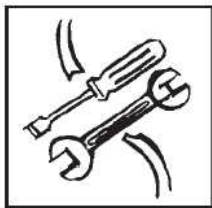
Limpeza de manchas

- **Manchas metálicas (vestígios de alumínio)** podem ser retiradas da superfície fria do foco com o auxílio de um detergente especial. Os depósitos de calcário (provocados por água a ferver) podem ser removidos com vinagre ou um detergente especial.
- **Limpeza de açúcar, alimentos com um alto teor de açúcar, objectos plásticos ou folha de alumínio para a cozinha.**
O foco em questão não deve ser desligado! Os restos de alimentos devem ser imediatamente raspados da zona quente, com o auxílio de um raspador. O foco pode ser desligado após a remoção dos restos de alimentos. Depois de ter arrefecido, a superfície vitro-cerâmica pode ser limpa com um detergente especial.
- Os detergentes mencionados podem ser encontrados nos supermercados, lojas de artigos eléctricos, drogarias e mercearias.
Os raspadores podem ser adquiridos em lojas de artigos de ménage e armazens.
- Não deve utilizar os detergentes nos focos quando estes estão ainda quentes. É sempre mais eficaz deixar o detergente secar na superfície e em seguida limpá-lo com um pano húmido. Se continuarem a existir restos de produtos de limpeza remova-os bem antes de voltar a ligar a sua placa vitro-cerâmica. A permanência destes químicos pode provocar corrosão.

A ZANUSSI declina qualquer responsabilidade caso o aparelho seja utilizado incorrectamente e sem respeito pelas normas de segurança.



Instalação



- Execute o corte na bancada de acordo com as medidas apresentadas nos desenhos (para evitar irregularidades no corte, deve fazer previamente uma marcação a lápis).

- Inspeccione a vedação e certifique-se que se adapta perfeitamente (veja detalhe A).
- Introduza a placa vitro-cerâmica no corte feito e faça o seu alinhamento.

Fixação de acordo com a Fig. 1

- Aperte o suporte de fixação contra o rebordo inferior, da bancada.
- Execute um aperto uniforme dos suportes do centro para o exterior avançando em diagonal até que o rebordo da placa fixe firmemente sobre a bancada. Para esta operação a ferramenta adequada deve ser uma chave de fendas ou uma chave Philips.
- Evite apertar demais!
- Não utilize uma aparafusadora eléctrica ou pneumática, sem um adaptador de regulação de binário (aperto 1 - 1.1 Nm).

A instalação do painel de comandos ou do forno deve ser executada seguindo outras instruções. Para evitar quaisquer danos no aparelho, a placa só deve ser ligada a painéis de comando que tenham a aprovação do fabricante.

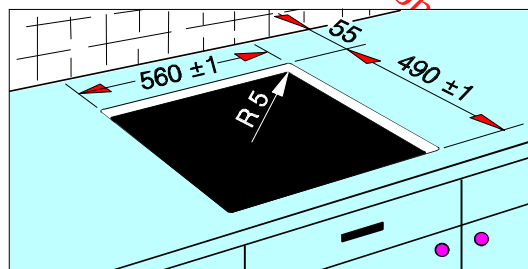
A distância entre a face inferior da placa e qualquer peça de mobiliário por baixo desta deve ter uma folga de pelo menos 20 mm (veja fig. 2).

A ligação eléctrica da placa vitro-cerâmica só deve ser executada por um electricista devidamente qualificado.

A protecção contra um contacto accidental deve ser garantida através de uma instalação correcta.

- Atenção:**
- No caso de ser necessária uma reparação, o aparelho deve ser desligado no disjuntor de protecção.
 - Na eventualidade de se desenvolver uma estaladela ou fissura na superfície vitro-cerâmica o aparelho deve ser desligado da corrente imediatamente.

No que diz respeito à protecção contra os riscos de incêndio, o aparelho está conforme a norma Y (C.E.I. 335-2-6). Só os aparelhos deste tipo devem ser instalados em módulos de cozinha ou paredes.



detalhe A

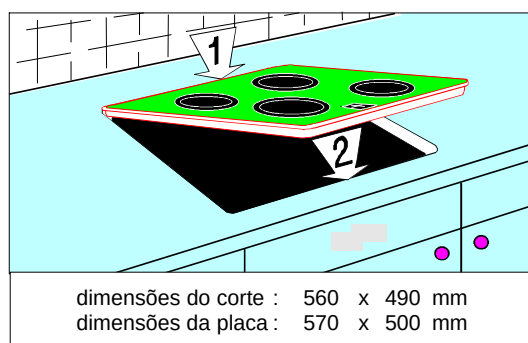
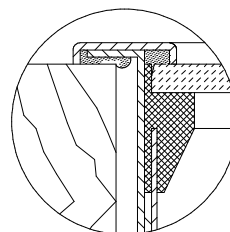
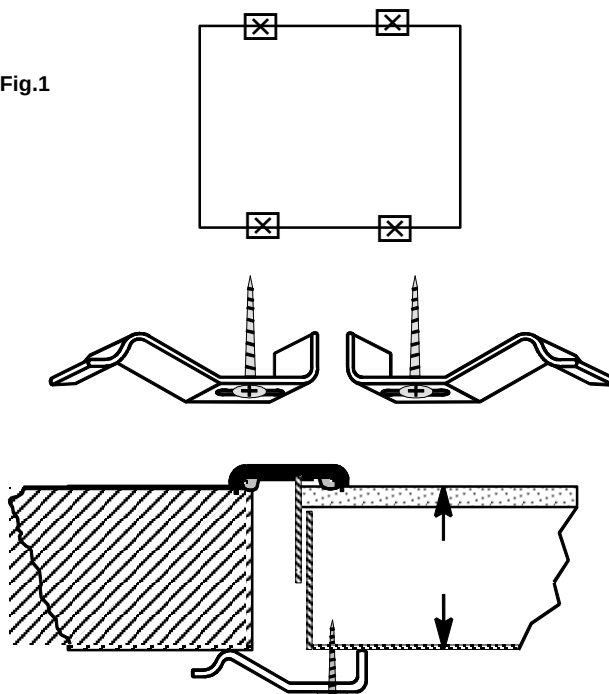


Fig.1



Que fazer em caso de anomalia

Há determinadas anomalias que podem ser solucionadas por si:

- Quando o foco não aquece após ter sido ligado.
=> Certifique-se que o disjuntor está ligado.
- Quando o foco está a aquecer ouve-se um ruído estranho.
=> Isto não é uma anomalia. O ruído desaparece assim que é atingida uma certa temperatura.
- Um foco começa a apresentar uma descoloração.
=> Isto não representa qualquer alteração no material, mas apenas restos de alimentos que não foram limpos adequadamente. Nem o funcionamento nem a duração da sua placa vitro-cerâmica é afectado.

Antes de pedir a intervenção do Serviço de Assistência Técnica, certifique-se que a placa foi utilizada correctamente e que não houve um disparo do disjuntor.

As reparações em equipamentos eléctricos devem ser executadas por electricistas qualificados. Uma reparação mal executada pode provocar graves danos físicos para o utilizador. O aparelho só se encontra verdadeiramente desligado quando está desligado da tomada de corrente ou quando o disjuntor é desligado.

Atenção!

Se aparecerem quaisquer fissuras ou estaladelas na superfície vitro-cerâmica a placa tem de ser desligada imediatamente.

Desligue o aparelho da tomada de corrente e chame o Serviço de Assistência.

Importante!

As seguintes informações são da máxima importância para o Serviço de Assistência:

- tipo
- modelo
- N° de série

Estes dados encontram-se em "Dados Técnicos", nas placas sinaléticas.

Sob reserva de modificações técnicas.



MEVROUW, MIJNHEER

Met de keuze en de aanschaf van dit apparaat heeft u een uitstekende kwaliteit in huis gehaald. De bediening en het gebruik zijn eenvoudig; wij raden u echter aan dit boekje geheel te lezen alvorens u uw nieuwe aanwinst in bedrijf stelt en in gebruik neemt.

In dit boekje vindt u aanwijzingen voor de installatie, de bediening, het gebruik en het onderhoud.

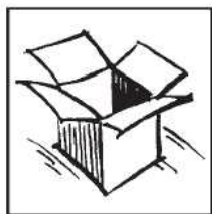
Wij danken u voor de aandacht welke u hieraan wilt schenken en wensen u een plezierig gebruik van dit nuttige apparaat toe.

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

Verpakking en controle	32
Inbouwvoorbereiding en montage	32
Elektrische aansluiting	33
Voor de in gebruikname	34
Glaskeramische kookplateau	34
Bediening	34
Kookzones	34
Het juiste kookgerei	35
Onderhoud en reiniging	36
Specificatie	37
Wat te doen bij een defect?	38

VERPAKKING EN KONTROLE



Kontroleer het kookplateau op eventueel opgetreden transportschade. Meld, vóór het plateau geïnstalleerd wordt, schade direct aan uw leverancier. Zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van de verpakking.

INBOUWVOORBEREIDING EN MONTAGE

- * Teken de afmetingen van het uit te zagen gat nauwkeurig op het keukenwerkblad af. Gebruik eventueel het sjabloon. Zaag precies langs de afgetekende lijnen.
- * Controleer of de op het kookplateau aangebrachte dichting rondom goed en zonder onderbrekingen aangebracht is.
- * Leg het plateau in het gat en centreer het.
- * Het kookplateau voldoet aan type Y (volgens de richtlijn IEC335-2-6), hetgeen inhoudt dat zich aan één kant naast het kookplateau een hoge kast mag bevinden.

Bevestigen volgens figuur 1.

- * De bevestigingsbeugels losjes tegen het werkblad draaien.
- * Dan de beugels achtereenvolgens diagonaal met een kruiskopschroevendraaier vastdraaien. Dus eerst linksvoor en rechtsachter en dan rechtsvoor en linksachter.
- * Draai ze niet te strak aan, "Vast is vast".
- * Gebruik geen elektrische of luchtschroevendraaier, tenzij u de slip op maximum 1,1Nm in kunt stellen.

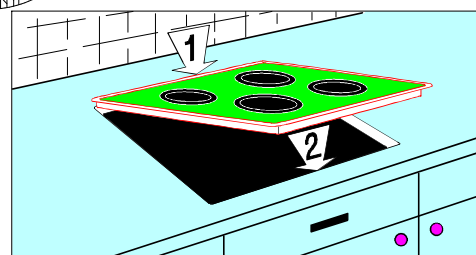
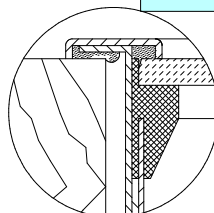
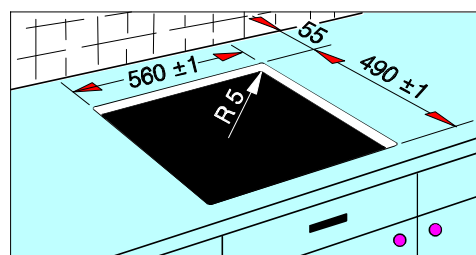
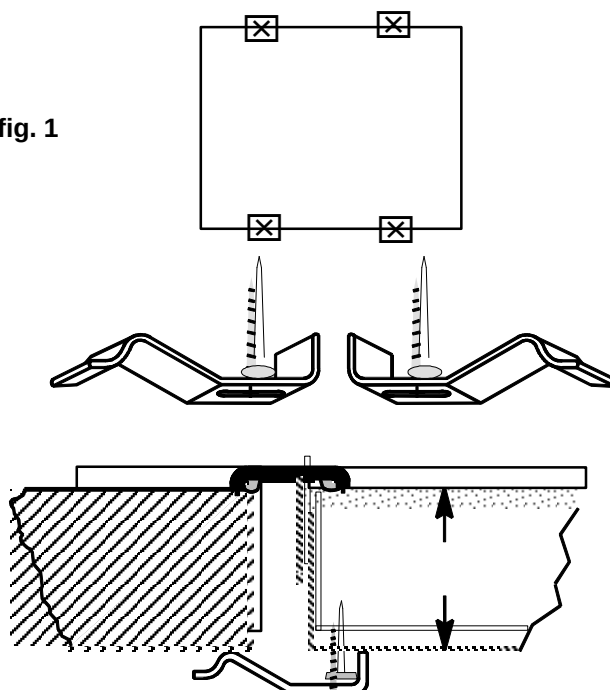
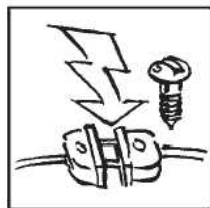


fig. 1



ELEKTRISCHE AANSLUITING



De verbinding met het losse bedieningspaneel of de ondergebouwde oven, mag uitsluitend door de vakman gemaakt worden.

Tijdens de aansluitwerkzaamheden moet het bedieningspaneel of de oven volledig spanningsloos zijn.

Verbind de kompaktstekker van de kabelboom met die van het bedieningspaneel of de oven.

Lees ook wat in het voorschrift staat, dat bij het paneel of de oven geleverd is.

Na inbouwen en aansluiten moet elk risico van het aanraken van spanningvoerende delen uitgesloten zijn.

Indien het kookplateau op een los bedieningspaneel aangesloten wordt, moet daartoe een tussenbodem in de bovenkant van het kastje gemonteerd zijn of worden.

De afstand tussen de onderkant van het kookplateau en zich daaronder bevindende meubeldelen, moet tenminste 20mm bedragen.

De aansluitmogelijkheden op het lichtnet van het kookplateau met bedieningspaneel of gekombineerd met oven, vindt u in een afzonderlijk meegeleverde tabel.

Let op. Aansluiting op 380/400V **zonder Nulgeleider**, leidt onherroepelijk tot defect van het kookplateau en, indien aanwezig, de oven.

Zowel het kookplateau als de eventuele oven zijn gemaakt voor aansluiting op meerfasen of meerdere groepen van **230V/50Hz**.

Bij koppeling van een niet bij het kookplateau behorend bedieningspaneel of oven, vervallen zowel de geldigheid van het veiligheidskeurmerk als de aansprakelijkheid van ZANUSSI.

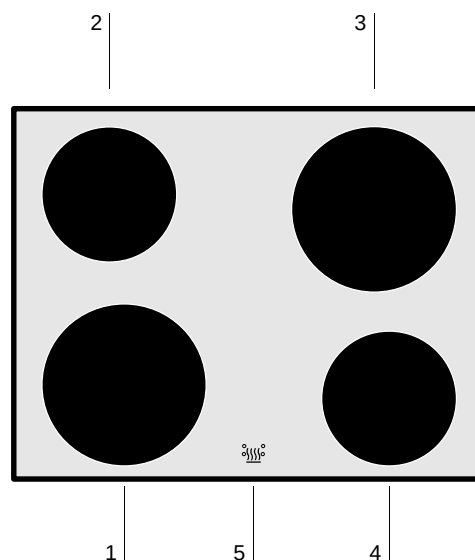
VOOR DE IN GEBRUIKNAME

Reinig het keramische oppervlak vóór u het plateau in gebruik neemt en daarna regelmatig. Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel of schuursponsje.

Tijdens het eerste gebruik kan een onaangename geur optreden. Dat is het gevolg van verdampen van water in de nog nieuwe isolatiematerialen

ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX 2504-7

- | | | | |
|-------------------------|---|--------|--------|
| 1. Normaalzone | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 2. Normaalzone | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 3. Normaalzone | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 4. Normaalzone | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 5. Restwarmte-indikator | | | |



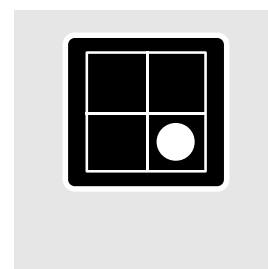
BEDIENING

De kookzones zijn door middel van markeringen op het keramisch oppervlak aangegeven. De grootte van de zones zijn aan de afmetingen van gebruikelijke pannen aangepast.

KOOKZONES

Restwarmte-indikatie

De indicatie voor de restwarmte licht op zolang het oppervlak van de betreffende zone nog zo warm is dat gevaar voor verbranding bestaat. Na afkoeling (beneden 60°C) gaat het lampje uit. Restwarmte kunt u gebruiken voor het korte tijd warm houden van een zojuist bereid gerecht.



HET JUISTE KOOKGEREI

Gebruik steeds het juiste kookgerei.

Pannen en schalen dienen een massieve vlakke bodem te hebben.

Een niet vlakke of krom trekkende panbodem leidt tot een te lange bereidingstijd en een onnodig hoger energieverbruik.

De panbodem mag wel groter, maar niet kleiner zijn dan het oppervlak van de betreffende zone.

Bij het koken zonder deksel of met een slecht passende deksel op de pan verspilt u veel energie.

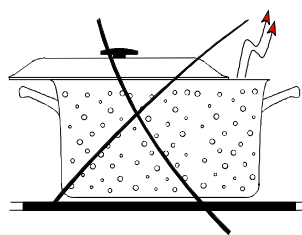
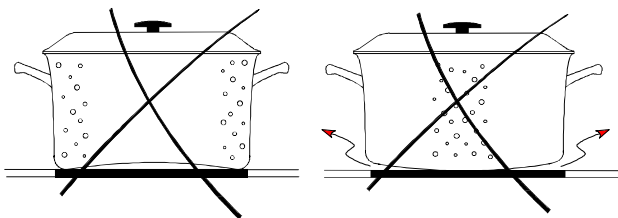
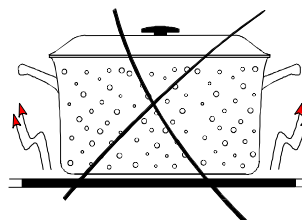
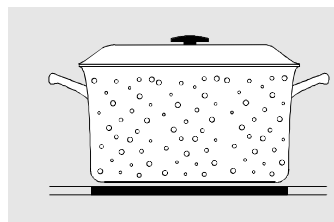
Gebruik het plateau niet als afzetvlak of als werkblad voor het snijden van voedsel.

Kook, bak en braad uitsluitend in pannen, dus niet in plastic of aluminium verpakkingen.

Verwijder gemorste suiker, suikerhoudend voedsel, zout en vruchtensap direkt en grondig. Ze tasten het keramische oppervlak onherstelbaar aan.

Het keramische oppervlak kan tegen grote hitte en kou. Ook zware pannen zijn geen probleem. Het is echter niet bestand tegen "puntbelasting", dat wil zeggen een vallend zoutvaatje, kruidenflesje of ander klein scherp of puntig voorwerp.

Evenmin kunt u erop staan om ergens bij te kunnen. Schakel het plateau direkt in z'n geheel uit indien het oppervlak een scheur of barst vertoont. Gebruik het daarna niet meer en waarschuw de servicedienst.



ONDERHOUD EN REINIGING



Wij adviseren u om het plateau na elk gebruik meteen te reinigen zodra het afgekoeld of nog handwarm is. Vermijd zoveel mogelijk vastbakken van voedselresten.

Voor het reinigen gebruikt u:

Schone doek of huishoudpapier van de keukenrol, special reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en de meegeleverde schraper.

De vuilgraad bepaalt wat u gebruikt.

Lichte vervuilingen kunt u afnemen met water en eventueel een neutraal afwasmiddel.

Grove en vastzittende vervuilingen verwijdt u eerst met de schraper.

Kalk- en watervlekken verwijdt u met één van de genoemde reinigings- of poetsmiddelen.

Belangrijk. Restanten reinigingsmiddel kunnen, zodra het plateau weer heet wordt, etsend werken. Daarom moet u na het gebruik van een reinigingsmiddel het oppervlak met water en eventueel een afwasmiddel afnemen. Met schoon water nalappen en goed droog wrijven.

Gebruik in geen geval agressieve of schurende middelen, geen ovenreinigers, geen vlekkenwaters en geen roestverwijderaars.

Krassen kunnen ook door zand veroorzaakt worden. Bijvoorbeeld omdat er water aan de panbodem hangt waar zand van groente spoelen in zit.

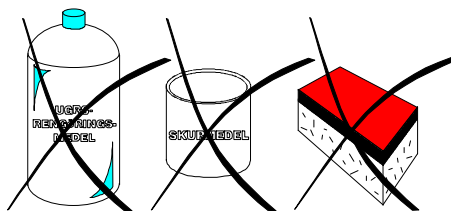
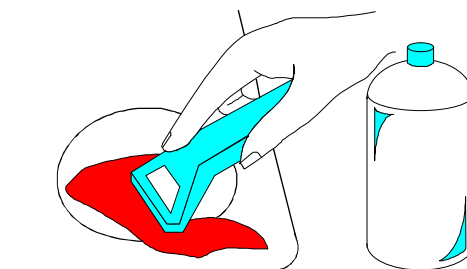
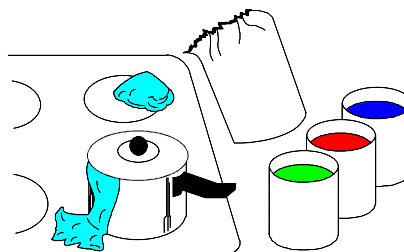
De panbodem of de bodemrand kan bramen hebben. Vooral bij gietijzer opletten.

Houd kunststof- en aluminiumfolie uit de buurt van het plateau.

Wees voorzichtig met suiker en suikerhoudend voedsel of sappen.

Is toch één van deze stoffen op het hete oppervlak terechtgekomen, verwijder het dan **direct in hete toestand** met de schraper.

U kunt de schade door suiker en suikerhoudend voedsel beperken door regelmatig onderhoud met een speciaal produkt voor het oppoetsen van keramische kookplaten.



Probleemgevallen

Als een reinigingsmiddel niet helpt

Probeer of het mogelijk met de schraper wèl gaat.

Als zich metaalkleurige vlekken voordoen

Deze zijn doorgaans afkomstig van niet geschikte reinigingsmiddelen. Ze zullen moeilijk te verwijderen zijn, maar u kunt het proberen met speciaal reinigingsmiddel voor keramische kooktafels te verkrijgen in Drogisterijen of speciaalzaken.

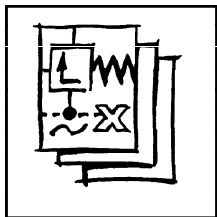
Als het oppervlak krassen of kratertjes vertoont

Krassen en putjes zijn door krassende of etsende stoffen veroorzaakt. U krijgt ze niet meer weg. Ze beïnvloeden echter niet de goede werking van het plateau.

Als er donkere vlekken ontstaan

Als ze met geen van de genoemde middelen te verwijderen zijn, gaat het vermoedelijk om afgesleten decor, veroorzaakt door een schurende panbodem of ongeschikt reinigingsmiddel.

SPECIFICATIE



Buitenafmetingen: lengte : 572 mm

breedte : 500 mm
radius : 30 mm

Uitsnijmaat : lengte : 560 mm
breedte : 490 mm
radius : 24 mm

Netspanning : 230 V ~ 50 Hz

Aansluitwaarde : 5,8 kW

Typeplaatje

Typ KEE2 006	ZGR 2504-7	Prod.No. 941 591 667
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRN 2504-7	Prod.No. 941 591 668
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRW 2504-7	Prod.No. 941 591 669
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRX 2504-7	Prod.No. 941 591 670
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

WAT TE DOEN BIJ EEN DEFEKT ?



Indien het kookplateau een defekt vertoont, meld de servicedienst dan, naast de aard van het defekt, de volgende gegevens:

Deze gegevens staan op het type-plaatje van het kookplateau.

Omdat u het typeplaatje na inbouw niet meer lezen kunt, vindt u dezelfde gegevens op een apart blad. Goed bij uw aankoopnota bewaren a.u.b.

Deze informatie aan de servicedienst voorkomt dat de bezoekende techniker niet de juiste materialen bij zich heeft.

Belangrijk !

- Type
- Product Nr.
- Onderdeel Nr.

Technische wijzigingen voorbehouden.



CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

Vous venez d'acquiescer une table de cuisson en vitrocéramique ZANUSSI, avec ce produit vous avez opt  pour l'innovation, la qualit  et la fiabilité.

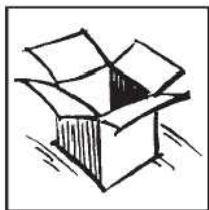
Cette notice d'utilisation vous permettra de découvrir tous les avantages de la table de cuisson en vitrocéramique et d'en profiter au maximum.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLE DES MATIERES

Déballage et contrôle	42
Préparatifs aux travaux d'encastrement	42
Branchement électrique	43
Avant la première utilisation	44
Description des appareils	44
Zones de cuisson	44
Nos conseils d'utilisation	45
Nettoyage et entretien	46
Spécifications	47
Que faire en cas de panne?	48

DEBALLAGE ET CONTROLE



Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts dus au transport. Si des dommages sont à déplorer, veuillez avant l'installation, immédiatement informer votre vendeur.

Le matériel de l'emballage doit être détruit conformément aux règles concernant l'environnement.

PREPARATIFS AUX TRAVAUX D'ENCASTREMENT

- * Découpez le plan de travail en respectant les cotes d'évidement indiquées ou en se servant du gabarit (sciez en suivant avec précision la ligne de coupe).
- * Contrôlez la portée parfaite du joint et son appui continu.
- * Engagez le plan de cuisson en vitro-céramique dans l'évidement et le centrer.
- * En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y (C.E.I. 335-2-6). Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou de murs.

Fixation selon fig. 1

- * Serrez les languettes contre le rebord inférieur du plan de travail.
- * Serrez fortement et uniformément les éléments de serrage décalés en diagonale en partant du centre en utilisant un tournevis cruciforme jusqu'à ce que le bord repose correctement sur le plan de travail.
- * Evitez à tout prix de trop serrer.
- * N'utilisez une visseuse électrique ou pneumatique qu'avec un adaptateur réglable à friction (position 1-1.1 Nm).

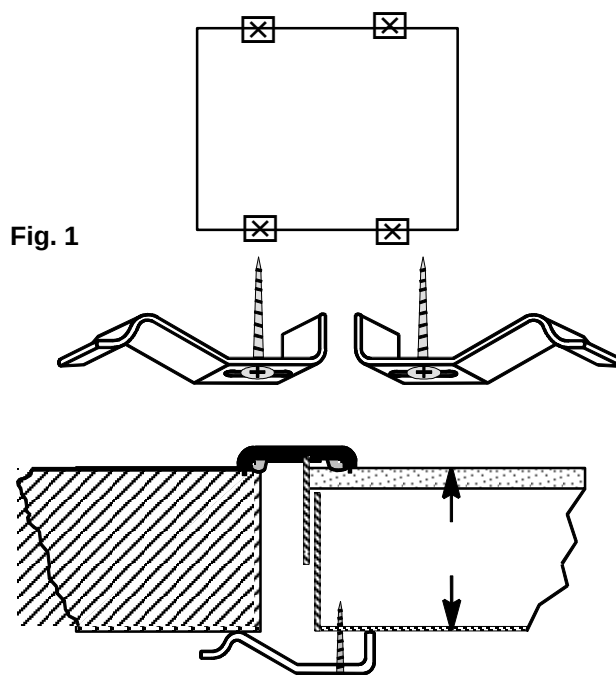
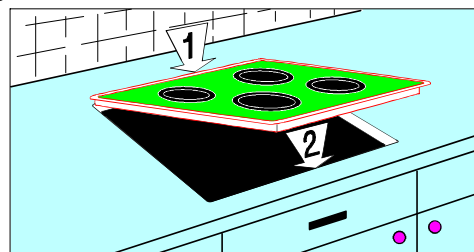
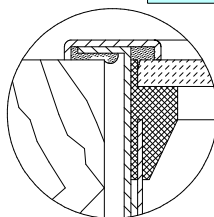
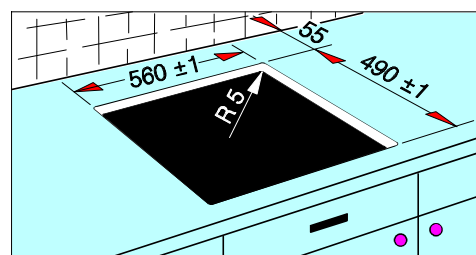
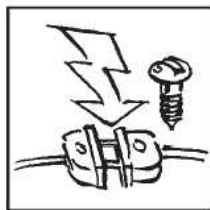


Fig. 1

BRANCHEMENT ELECTRIQUE



Seul un personnel qualifié est habilité à raccorder le plan de cuisson en vitrocéramique à un boîtier de commande d'un four encastrable conçu à cet effet.

Le boîtier et le four ne doivent pas être sous tension lors du raccordement.

Reliez le peigne de câble avec la prise compacte à la prise femelle du four/tableau de commande.

En outre, il convient de suivre la notice de montage du boîtier de commande encastrable (ou du four) associé à ce plan de cuisson.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Un faux-fond s'avère nécessaire pour assurer la protection contre les contacts accidentels si le plan de cuisson est commandé par un boîtier.

L'intervalle entre le rebord inférieur du plan de cuisson et les éléments situés au-dessous ne doit pas être inférieur à 20 mm.

Le tableau de la dernière page de cette notice présente les combinaisons plans de cuisson/fours/boîtiers de commande encastrables.

Il convient de vérifier la compatibilité du plan de cuisson et du four (ou du boîtier de commande) avant de procéder à l'encastrement et à la mise en service de l'appareil en se référant aux notices de montage et d'utilisation correspondantes.

ZANUSSI décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres taques à encastrer.

Les marques de contrôle déjà accordées perdent toute validité en cas de non-observation de cette instruction.

Remarque importante pour déposer le plan de cuisson

Mettre l'appareil hors tension (en dévissant les coupe-circuit p.ex.)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

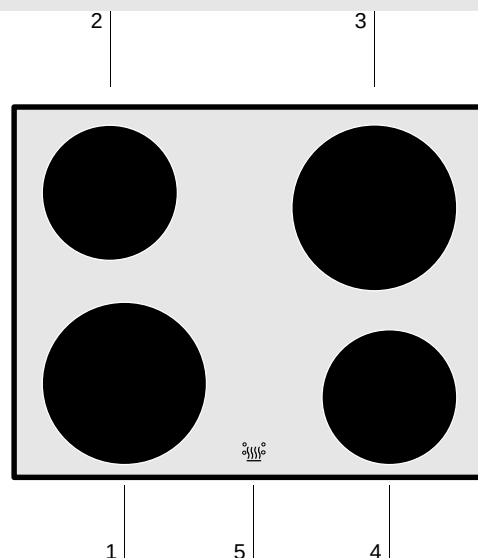
Nettoyez proprement la table de cuisson vitrocéramique. Par la suite il est nécessaire de la nettoyer régulièrement, pour cela référez-vous à nos conseils.

Lors de la première utilisation, il est possible qu'il se dégage une mauvaise odeur, rassurez-vous c'est temporaire jusqu'à l'évaporation de l'humidité des isolations.

DESCRIPTION DES APPAREILS

ZGR / ZGRN / ZGRW / ZGRX 2504-7

- | | | | |
|---|---|--------|--------|
| 1. Foyer radiant | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 2. Foyer radiant | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 3. Foyer radiant | Ø | 180 mm | 1700 W |
| 4. Foyer radiant | Ø | 145 mm | 1200 W |
| 5. Témoins lumineux de chaleur résiduelle | | | |



ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson sont repérées par des marques sur la plaque vitrocéramique.

La commande des zones de cuisson est logée dans le tableau de commande de four encastrable.

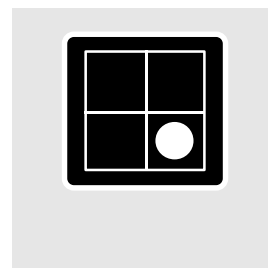
La taille des surfaces chauffées est adaptée aux récipients en vente dans le commerce.

Témoin de chaleur résiduelle

Ce témoin s'allume tant qu'une chaleur constituant un risque de brûlure apparaît la surface des zones de cuisson.

Même si l'appareil est éteint, ce témoin reste allumé si la température de la chaleur résiduelle relevée à la surface de la zone de cuisson peut occasionner une brûlure. Le témoin ne s'éteint qu'en cas d'absence de danger (température inférieure à 60°C).

En présence de 4 témoins, la zone de cuisson incriminée est indiquée et il est ainsi possible de remarquer dans un même temps la zone où subsiste une chaleur résiduelle.



NOS CONSEILS D'UTILISATION

- * Il existe des récipients spécifiques pour les tables de cuisson en vitrocéramique muni d'un sigle pour les différencier des autres.
- * N'utilisez jamais votre table en vitrocéramique comme plan de travail, pour découper ou pour cuire directement des aliments sur les zones de cuisson (oeufs....etc).
- * **Les récipients avec un fond en aluminium ou en cuivre ne sont pas conseillés, ils peuvent après emploi, laisser un changement de couleur qui ne pourra plus être enlevé.**

Conseils pour une consommation d'énergie optimale et pour éviter que les débordements détériorent les zones de cuisson.

Fond

Les poêles et les casseroles ne doivent pas présenter des fonds rugueux, afin d'éviter des rayures sur la plaque vitrocéramique. Le fond des poêles et des casseroles doit être lisse propre et sec avant l'utilisation.

A froid, les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de bien se transmettre.

Un test simple peut aider pour l'achat des récipients de cuisson. Pour vérifier si le fond (à l'état froid) est assez concave, on procède de la manière suivante:

on applique le fond en biais contre le bord d'une table droite, et on glisse entre le fond et le bord de la table des lamelles de papier: 5 à 10 lamelles pour des récipients en acier émaillé, 2 à 5 lamelles pour les récipients en acier inoxydable (le nombre de lamelles croît avec le diamètre du fond de la casserole).

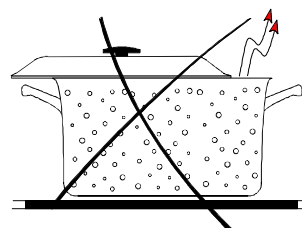
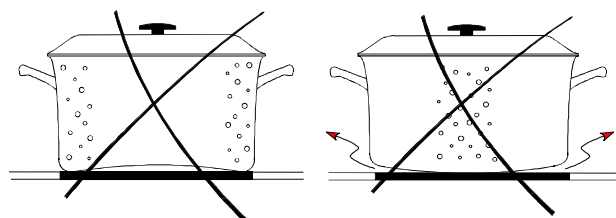
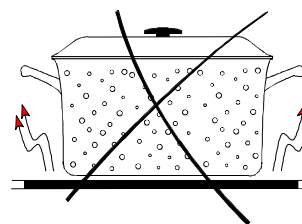
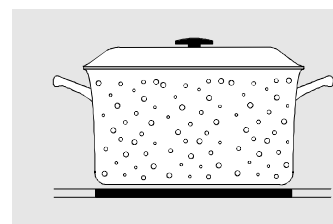
Grandeur

Le diamètre des récipients doit correspondre au diamètre de la zone de chauffe. Si le fond est légèrement plus grand que la zone de cuisson, le rendement sera optimal.

L'épaisseur maximale des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé et 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable.

Couvercle

Un couvercle sur un récipient retient la chaleur et augmente la rapidité de cuisson.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Nettoyage après chaque utilisation

* Salissures superficielle

nettoyez avec un chiffon humide sans détergents.

* Salissures résistantes

tout d'abord, enlevez tous les résidus alimentaires et les éclaboussures de graisse de la plaque de cuisson avec un grattoir à lame de rasoir.

Ensuite, nettoyez la plaque de cuisson encore tiède avec un produit d'entretien approprié et une serviette ménagère en papier.

Bien rincer la plaque et l'essuyer avec un chiffon sec et propre.

* Salissures fortement résistantes

enlevez immédiatement de la zone chaude à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, tout morceau de papier aluminium ou d'objet en plastique qui aurait fondu par mégarde sur la plaque de cuisson, ainsi que du sucre ou les aliments à forte teneur en sucre. On évitera ainsi la détérioration de la plaque vitrocéramique.

* Salissures nacrées ou tachées etc.

si votre table de cuisson montre des taches nacrées elle peuvent être enlevées, avec un détergent spécial pour les résidus d'aluminium et avec du vinaigre ou un détergent approprié pour le tartre.

Il existe des produits qui déposent sur la vitrocéramique une pellicule brillante la protégeant contre les salissures et également contre les dommages causés par les débordements d'aliments très sucrés.

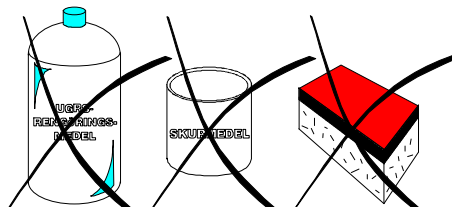
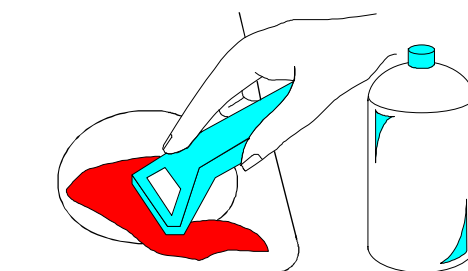
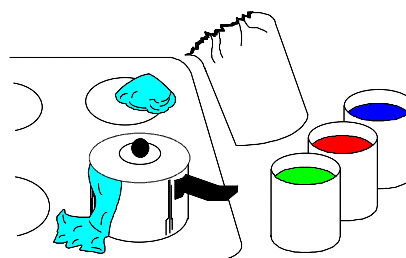
Ces produits sont à appliquer avant l'utilisation de la plaque de cuisson.

Ne jamais utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasifs. Eviter également les produits agressifs ou corrosifs comme les nettoyeurs pour fours et détachants.

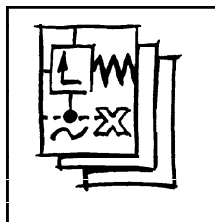
Ces détergents peuvent être achetés dans les drogueries ou magasin spécialisés.

Attention: Dès qu'un objet aurait endommager le verre, il faut de suite couper le courant.

Nous déclinons toute responsabilité si le verre vitrocéramique n'était pas entretenu selon nos conseils.



SPECIFICATIONS



Dimensions de la Vitrocéramique :

Largeur	: 570 mm
Profondeur	: 500 mm
Rayon	: 30 mm

Dimensions de la découpe :

Largeur	: 560 mm
Profondeur	: 490 mm
Rayon	: 24 mm

Tension : 230 V ~ 50 Hz
Puissance totale : 5,8 kW

L'étiquette signalétique:

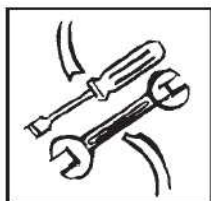
Typ KEE2 006	ZGR 2504-7	Prod.No. 941 591 667
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRN 2504-7	Prod.No. 941 591 668
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRW 2504-7	Prod.No. 941 591 669
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

Typ KEE2 006	ZGRX 2504-7	Prod.No. 941 591 670
Instr. No.	Ser.No.	5.8 kW
ZANUSSI	230 V ~ 50 Hz	

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE?



Prière d'indiquer au département intervention de votre service après-vente les données suivantes:

Important!

- Désignation
- N° Prod.
- N° pièce

Ces références sont indiquées sur votre étiquette signalétique, qui est reportée dans votre notice à cette page.

ZANUSSI

Downloaded from www.vandenborre.be